МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №_____

на 20 марта 2026 г. к-во довольствующихся 12 + 2 пр

1.Завтрак	Выход	ккал	мясного ц/ленное	Вермишелька	масло сливочное	сахар	хлеб	сыр	масло сливочное	Творожная	Курица	Жаркое	мука	морковь	капуста	Яйцо	Рыба	лук	сол	рис	Гречка	пшено	Творог	яйцо	варенье	чай	
Суп молочный с макаронами	150/180		2,0	0,7	0,1	0,1																					
Хлеб с маслом	40/5						15	0,18																			
Кофе на сг. мол	180/200					0,1			0,38																		
2.Завтрак																											
Творожная запеканка	100									3,0																	
Обед																											
Суп из свежих овощей	180/200										9,5	2,0	0,2	0,2	1,0	0,1	0,1	1,0									
Тефтели из кур с рисом	70/80										1,5		0,2							0,2							
Груша свежая	130/150																				0,7						
Хлеб / сыр	40/30						15										0,1										
Компот	180/200					0,2																9,5					
Полдник																											
Запеканка из творога со сгущ молоком	210					0,2										0,1							1,5	3	1п		
Чай с сахаром	200					0,2																				0,1	
Всего-проба			100	40	10	50					100	100	20	10	50	10	10			40	20						
Цена																											
Сумма																											
Всего-дети			1,9	0,66	0,09	0,75	25	0,18	0,38	3,0	1,9	1,9	0,33	0,19	0,95	0,19	0,19	1,0	0,2	0,66	0,48	1,5	3	1п	0,1		
Цена																											
Сумма																											

Зам.директора по ДО:_____ Повар: _____ Зав. столовой:_____